

Zapečené brambory s romadurem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

239 kalorií , 0 g cukrů , 17 g tuků , 18 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-brambory-s-romadurem>

Příprava

Menší zapékací formu vymažeme máslem. Brambory oškrábeme, omyjeme a nakrájíme na 1 cm široké plátky. Dno vymazané zapékací formy vyložíme plátky brambor a posypeme je kořením na americké brambory. Romadur nastrouháme na slzičkovém struhadle a posypeme s ním brambory. Vejce rozšleháme s mlékem a vylijeme na připravené brambory. Formu vložíme do předehřáté trouby na 150°C a pečeme asi 30 minut, poté zvýšíme teplotu na 200°C a dopečeme do zlatova - asi 15 minut. Zapečené brambory s romadurem podáváme se zeleninovým salátem nebo okurkou.

Ingredience

- ✓ 4 střední brambory
- ✓ 1 romadůr
- ✓ 2 lžičky koření na americké brambory
- ✓ 3 vejce
- ✓ 150 ml plnotučného mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce, Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

